

## ОСНОВНІ ПОКАЗНИКИ ПРИДАТНОСТІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДО ЗАМОРОЖУВАННЯ

Кучкурда З.Ю., гр. ТУЗ-18

Наукові керівники: канд. екон. наук, доц. **О.О. Лісниченко**,  
ст. викл. **Є.Б. Соколова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Значну складову частину раціону харчування повинні складати плоди та овочі. Проте невелика тривалість їхнього зберігання зумовлює пошук методів, які б забезпечували сповільнення біохімічних процесів у продукції та запобігали розвитку мікроорганізмів. Заморожування – сучасний спосіб консервування рослинної сировини, що має певні суттєві переваги, серед яких мінімальні зміни її харчової і біологічної цінності, можливість уникнення сезонності виробництва високовітамінної продукції, збалансування раціону населення відповідно до принципів здорового харчування. Головними чинниками, що формують якість замороженої плодовоовочевої продукції є: якість сировини, терміни та швидкість збору врожаю, умови й тривалість транспортування й зберігання зібраного врожаю, технологія заморожування, способи пакування, умови зберігання, транспортування, способи розморожування та споживання готової продукції.

Встановлено, що головним критерієм вибору плодово-ягідної сировини для заморожування є комплекс БАР, який характеризує повноту харчової та біологічної цінності і сировини, і готової продукції.

Незначна кількість замороженої фруктово-ягідної продукції виробляється за технічними умовами, які є власністю підприємств. Необхідно розробити національні стандарти України на всю заморожену фруктово-ягідну продукцію із вказівкою ботанічних сортів, які є придатними для заморожування.

Для меншої втрати якості замороженої фруктово-ягідної продукції за органолептичними та фізико-хімічними показниками, необхідно, щоб виробники та реалізатори даної продукції дотримувались умов зберігання, транспортування та продажу.

Подальші дослідження спрямовані на розроблення нових та вдосконалення існуючих способів заморожування плодово-ягідної сировини з отриманням напівфабрикатів підвищеної біологічної цінності з максимальним збереженням вітамінного комплексу вихідним матеріалів при заморожуванні та зберіганні.